

GENER – ENERO 2026

MENÚ COUPAGE PREU - PRECIO 25.00€ + 10% DE IVA = 27.50 €

BEGUDA NO INCLOSA – BEBIDA NO INCLUIDA

Pa Artesà Torrat, Tomacó i all – Pan Artesano Tomacó i Ajo

PRIMERS – PRIMEROS

Sopa de Brou amb Fideus o de Peix – Sopa de Caldo con Fideos o de Pescado

Macarrons a la Bolonyesa – Macarrones a la Boloñesa

Mini Croquetes Sol i Vi – Mini Croquetas Sol i Vi

Barqueta de Meló amb Pernil Serrà – Barquita de Melón con Jamón Serrano

Pernil d'Aglà Reserva 5 Aglà – Jamón de Bellota Reserva 5 Bellotas **Suplemento 5.00 €**

Amanida de Tomàquet amb Seitons – Ensalada de Tomate con Boquerones

Còctel de Marisc – Coctel de Marisco

Cruixent de Llagostins i Maionesa Kimchee – Crujiente de Langostinos y Mahonesa Kimchee

Patates Braves – Patatas Bravas

Amanida de Feta – Ensalada de Feta

Escalivada de Pebrot, Albergínia i Bladers – Escalivada Brasa Pimiento, Berenjena y Trigueros

Carxofes a la Brasa – Alcachofas a la Brasa

SEGONS – SEGUNDOS

Broqueta de Salmó a la Planxa – Brocheta de Salmón a la Plancha

Suprema d'Orada a la Planxa – Suprema de Dorada a la Plancha

Fideua de Peix i Marisc – Fideua de Pescado y Marisco – **Mínimo 2 Raciones**

Filet de Porc Ibèric al Pebre Verd – Solomillo de Cerdo ibérico a la Pimienta Verde

Cuixa de Cabrit al Forn – Pierna de Cabrito al Horno **Suplemento 5.00 €**

Entrecot de Vedella la Brasa – Entrecot de Ternera a la Brasa **Suplemento 5.00 €**

Peus de Porc a la Brasa – Pies de Cerdo a la Brasa

Costelles i Mitjanes de Xai a la Brasa – Chuletas y Medianas de Cordero a la Brasa

½ Espatlla de Xai al Forn – ½ Paletilla de Cordero al Horno **Suplemento 3.00 €**

Conill a la Brasa – Conejo a la Brasa

Galta de Vedella al Vi Negre – Carrillera de Ternera al Vino Negro

½ Magret d'Anec a la Mostasa Antiga – ½ Magret de Pato a la Mostaza **Suplement 3.00 €**

Pollastre a la Brasa amb Patates – Pollo a la Brasa con Patatas

Botifarra a la Brasa amb Secas – Butifarra a la Brasa con Judias Secas

Escalopa de Llom o de Pollastre amb Patates – Escalopa de Lomo o de Pollo con Patatas

Arròs de Verdures – Arroz de Verduras **minimo 2 raciones**

Postres fets a casa inclòs al menú – Postres hechos en casa incluidos en el menú

Hotel Restaurant Sol i Vi

Desde 1972



A PARTIR DEL 9 DE GENER 2026

MENÚ CALÇOTADA 2026

TAULA SENSERA

PREU PER PERSONA 48.00 € + 10% DE I.V.A = 52.80€

Calçots Brasa amb Romesco – “Calçots” a la Brasa con Romesco

Costelles de Xai a la Brasa,– Chuletas de Cordero a la Brasa

Cansalada, Botifarra – Panceta , Butifarra

Seques, Carxofa i All i Oli – Judias , Alcachofa i All i Oli

Mini Xarrup Sol i Vi – Mini Sorbete Sol i Vi

Crema Catalana – Crema Catalana

Café, Aigua Minerales – Cafe Aguas Minerales

Bodega

Vins del Penedes i Cava Brut Nature



601.980.758



93.899.32.04



info@solivi.com